Serie CTN464NC
Serie CTN464KC
Serie CTN464TC
Serie CTN464EC
Serie CTN464DC
Serie CTN464FC

Induktionskochfeld

Benutzerhandbuch

Planet First **100 % Recycled Paper**

Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.

imagine the possibilities

DEUTSCH

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben. Für zusätzliche Serviceinformationen registrieren Sie Ihr Gerät unter

www.samsung.com/register

SAMSUNG

CTN464KC01_XEG_DG68-00458A-03_DE.indd 1 2012-11-16 2:35:41

Verwenden dieser Bedienungsanleitung

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, um diese Bedienungsanleitung sorgfältig zu lesen. Achten Sie insbesondere auf die im folgenden Abschnitt enthaltenen Sicherheitsinformationen, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zur späteren Verwendung auf. Wenn Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben, vergessen Sie bitte nicht, auch das Handbuch an den neuen Besitzer weiterzugeben.

WICHTIGE SYMBOLE FÜR SICHERHEITSHINWEISE UND VORSICHTSMASSNAHMEN

In dieser Bedienungsanleitung werden folgende Symbole verwendet:

⚠ **WARNUNG**	Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod führen können**.
⚠ **VORSICHT**	Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **leichten Verletzungen oder Sachschäden führen können**.
⚠ **VORSICHT**	Um die Gefahr von Bränden und Explosionen, elektrischem Schlag und anderen Verletzungen beim Einsatz Ihres Kochfelds zu vermindern, beachten Sie folgende Sicherheitsregeln:

	NICHT ausführen.
	NICHT demontieren.
	NICHT berühren.
	Befolgen Sie die Anweisungen genau.
	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
	Stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist.
	Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.
	Hinweis
	Wichtig

CTN464KC01_XEG_DG68-00458A-03_DE.indd 2 2012-11-16 2:35:41

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät erfüllt die technischen Normen und Sicherheitsbestimmungen, die für diesen Gerätetyp gelten. Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahr von Verletzungen des Benutzers oder Schäden am Gerät zu minimieren.

⚠ WARNUNG ELEKTRISCHE SICHERHEIT

Vergewissern Sie sich, dass dieses Gerät von einem qualifizierten Techniker ordnungsgemäß installiert und geerdet wird.

Das Gerät darf nur von einem qualifizierten Techniker gewartet werden. Von unqualifizierten Personen ausgeführte Reparaturen können Verletzungen oder schwerwiegende Störungen verursachen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit Ihrem örtlichen Kundendienstcenter in Verbindung. Wenn Sie diese Anweisungen nicht beachten, kann es zu Beschädigungen und Verlust der Garantie kommen.

Einbaugeräte dürfen erst eingesetzt werden, nachdem sie in einen Schrank oder in eine Arbeitsplatte eingebaut wurden, die den relevanten Normen entsprechen. Auf diese Weise wird gemäß den maßgeblichen Sicherheitsnormen ausreichender Schutz vor Berührung von Strom führenden Teilen gewährleistet.

Bei Störungen Ihre Geräts oder bei Auftreten von Brüchen, Rissen oder Absplitterungen:

- Schalten Sie alle Kochzonen ab;
- Trennen Sie das Kochfeld vom Netz; und
- Setzen Sie sich mit Ihrem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.

⚠ WARNUNG SICHERHEIT VON KINDERN

Dieses Gerät ist für die Benutzung durch kleine Kinder oder gebrechliche Personen ohne adäquate Aufsicht durch einen verantwortlichen Erwachsenen nicht bestimmt.

Kleinere Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.

Die Kochzonen werden beim Kochen heiß. Halten Sie kleine Kinder immer vom Gerät fern.

CTN464KC01_XEG_DG68-00458A-03_DE.indd 3 2012-11-16 2:35:41

⚠ WARNUNG SICHERHEIT BEIM BETRIEB

Dieses Gerät dient nur zum normalen Kochen und Braten im Haushalt. Es ist für kommerziellen oder industriellen Einsatz nicht geeignet.

Verwenden Sie das Kochfeld nie zum Heizen des Zimmers.

Geben Sie Acht, wenn Sie elektrische Geräte in Netzsteckdosen nahe dem Kochfeld stecken. Das Netzkabel darf mit dem Kochfeld nicht in Kontakt kommen.

Überhitztes Fett und Öl können schnell Feuer fangen. Lassen Sie Kochfelder niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Fett oder Öl zubereiten. Ein Beispiel hierfür ist das Zubereiten von Pommes Frites.

Schalten Sie die Kochzonen nach der Benutzung aus.

Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken.

Stellen Sie niemals brennbare Gegenstände auf das Kochfeld. Sie könnten Feuer fangen.

Verwenden Sie das Kochfeld nicht zum Erhitzen von Alufolie, von in Alufolie verpackten Produkten oder von Gefriergut, das in Alu-Töpfen aufbewahrt wird.

Es besteht die Gefahr von Verbrennungen durch das Kochfeld, wenn Sie dieses nicht mit der notwendigen Sorgfalt bedienen.

Die Kabel elektrischer Geräte dürfen nicht mit der heißen Kochfläche des Kochfelds oder mit heißen Töpfen und Pfannen in Berührung kommen.

Verwenden Sie das Kochfeld niemals, um Kleidung zu trocknen.

Lagern Sie kein entflammbares Material wie z. B. Aerosole oder Lösungsmittel in Schubladen oder Schränken unter dem Kochfeld.

WARNUNG: Solange das Kochfeld eingeschaltet ist, müssen Benutzer mit Herzschrittmachern oder aktiven Herzimplantaten ihren Oberkörper immer in einem Abstand von mindestens 30 cm von den Kochzonen halten. Fragen Sie im Zweifelsfall beim Hersteller des Herzschrittmachers oder bei Ihrem Arzt nach.

⚠ WARNUNG SICHERHEIT BEIM REINIGEN

Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen immer aus.

Aus Sicherheitsgründen dürfen Sie das Gerät keinesfalls mit einem Dampfdruckreiniger oder Hochdruckdruckreiniger säubern.

Reinigen Sie das Kochfeld entsprechend den Reinigungs- und Pflegehinweisen dieses Handbuchs.

⚠ WARNUNG WICHTIGE WARNHINWEISE FÜR DIE INSTALLATION

Die Installation dieses Geräts darf nur von Kundendiensttechnikern durchgeführt werden, die vom Hersteller entsprechend geschult wurden. Siehe Abschnitt „Installieren des Kochfelds“.

Verbinden Sie das Netzkabel mit einer geeigneten Wandsteckdose und verwenden Sie die Steckdose nur für dieses Gerät. Verbinden Sie den Netzstecker fest mit der Steckdose. Verwenden Sie außerdem kein Verlängerungskabel.

CTN464KC01_XEG_DG68-00458A-03_DE.indd 4 2012-11-16 2:35:42

Wenn Sie dies dennoch tun oder eine Wandsteckdose gemeinsam mit anderen Geräten benutzen (mit Hilfe einer Steckerleiste oder eines Mehrfachsteckers) besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.

- Verwenden Sie keinen Stromtrafo. Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.

Die Installation dieses Geräts muss von einem qualifizierten Techniker oder einem dazu befugten Dienstleister durchgeführt werden.

- Andernfalls besteht Verletzungsgefahr bzw. die Gefahr von Stromschlägen, Brand, Explosion oder Störungen des Geräts.

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann.
Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird.

Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Heizkörpern oder entflammbarem Material. Installieren Sie dieses Gerät weder an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort, noch an einem Platz, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen (Regentropfen) ausgesetzt ist. Installieren Sie dieses Gerät nicht an einem Ort, wo Gas austreten kann.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.

Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt und nicht für die Nutzung in Außenbereichen geeignet.

Dieses Gerät muss ordnungsgemäß geerdet sein.
Erden Sie das Gerät nicht an einem Gasrohr, Wasserrohr aus Kunststoff oder der Telefonleitung.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen, Bränden, Explosionen oder Störungen des Geräts.
- Verbinden Sie das Netzkabel niemals mit einer Steckdose, die nicht korrekt geerdet ist, und vergewissern Sie sich, dass die Erdung den örtlichen und nationalen Vorschriften entspricht.

VORSICHT VORSICHTSMASSNAHMEN BEI DER INSTALLATION

Dieses Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Netzstecker zugänglich ist.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands aufgrund von Fehlströmen.

Stellen Sie das Gerät auf einem harten und ebenen Untergrund auf, der sein Gewicht tragen kann.

- Andernfalls besteht Verletzungsgefahr bzw. die Gefahr von starken Schwingungen, Geräuschentwicklung und Störungen des Geräts.

Stellen Sie das Gerät so auf, dass ein ausreichender Abstand zur Wand eingehalten wird.

- Andernfalls besteht Verletzungsgefahr aufgrund von Überhitzung.

Halten Sie bei der Installation den Mindestfreiraum oberhalb des Kochfelds ein.

WARNUNG WICHTIGE WARNHINWEISE FÜR DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

Entfernen Sie Fremdstoffe wie Staub oder Wasser mit einem trockenen Tuch regelmäßig von den Anschlussstiften des Steckers sowie den Kontaktpunkten.

- Ziehen Sie den Netzstecker heraus und reinigen Sie ihn mit einem trockenen Tuch.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.

CTN464KC01_XEG_DG68-00458A-03_DE.indd 5 2012-11-16 2:35:42

Verbinden Sie den Netzstecker richtig herum mit der Wandsteckdose, so dass das Kabel zum Boden hin verläuft.

- Wenn Sie den Netzstecker anders herum mit der Wandsteckdose verbinden, können die Drähte im Innern des Kabels beschädigt werden. Dies kann Stromschläge oder einen Brand verursachen.

Verbinden Sie den Netzstecker fest mit der Steckdose. Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Wandsteckdose.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.

Ziehen Sie nicht am Netzkabel oder knicken Sie es nicht.
Verdrehen bzw. verknoten Sie das Netzkabel nicht.
Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf, verlegen Sie das Netzkabel nicht zwischen Objekten und schieben Sie das Netzkabel nicht in den Raum hinter dem Gerät.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.

Fassen Sie nicht am Netzkabel an, wenn Sie den Netzstecker herausziehen.

- Fassen Sie den Netzstecker beim Herausziehen am Stecker an.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.

Wenn das Gerät oder das Netzkabel beschädigt sind, wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter.

VORSICHT VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

Ziehen Sie den Netzstecker bei Gewitter, oder wenn das Gerät längere Zeit nicht genutzt wird, aus der Steckdose.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.

Ziehen Sie den Netzstecker bei Gewitter, oder wenn das Gerät längere Zeit nicht genutzt wird, aus der Steckdose.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.

WARNUNG WICHTIGE WARNHINWEISE FÜR DEN BETRIEB

Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren. Berühren Sie weder das Gerät noch das Netzkabel.

- Verwenden Sie keinen Lüfter.
- Jeder Funke kann zu einer Explosion oder zu einer Brandentwicklung führen.

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Kochfelds nicht berühren.

Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Küchenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß vom Kochfeld herunternehmen.

WARNUNG: Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.

WARNUNG: Kinder dürfen das Kochfeld nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen erhalten haben, so dass sie das Kochfeld ohne Gefahr bedienen können.

CTN464KC01_XEG_DG68-00458A-03_DE.indd 6 2012-11-16 2:35:42

Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.

WARNUNG: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie kleine Kinder deshalb fern, um Verbrennung zu verhindern.

WARNUNG: Wenn die Oberfläche gebrochen ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit von Stromschlägen auszuschließen. Verwenden Sie Ihr Kochfeld erst wieder, nachdem die Glasfläche ersetzt wurde.

Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da sie heiß werden könnten.

Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen.

Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.

- Wenn Sie den Netzstecker wieder mit der Steckdose verbinden, kann ein Funke und somit ein Stromschlag oder Brand verursacht werden.

Halten Sie alle Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern, denn Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich sein.

- Wenn ein Kind sich eine Tüte über den Kopf zieht, kann es ersticken.

Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich zum Kochen.

- Andernfalls kann dies zu einem Brand führen.

Erhitzen Sie niemals Kunststoff- oder Papierbehälter, und verwenden Sie diese nicht in Verbindung mit der Kochfeldfunktion.

- Andernfalls kann dies zu einem Brand führen.

Überhitzen Sie Lebensmittel nicht.

- Andernfalls besteht Brandgefahr.

Erhitzen Sie keine Lebensmittel, die in Papier aus Zeitschriften oder Zeitungen eingewickelt sind.

- Andernfalls besteht Brandgefahr.

Verwenden Sie in der Nähe des Kochfelds keine entflammbaren Sprays oder Gegenstände, und stellen Sie sie dort auch nicht ab.

- Andernfalls besteht Brand- oder Explosionsgefahr.

Um Getränke wie Kaffee, Tee, Alkoholika oder Wasser oder Gerichte wie Eintopf, Suppe oder Saucen zu erhitzen, verwenden Sie eine geringe Leistungsstufe und vergessen Sie nicht, den Inhalts des Topfes beim Aufwärmen umzurühren.

- Mit hoher Leistung können die Gerichte **unvermutet überkochen oder auch anbrennen**.

Führen Sie keinesfalls Ihre Finger oder irgendwelche Gegenstände – womöglich aus Metall – wie Stifte oder Nadeln durch den Lufteinlass, -auslass oder die Öffnungen in das Gerät ein. Wenn Fremdstoffe in eine dieser Öffnungen eingeführt werden, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an den Anbieter Ihres Geräts oder an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Verletzungen.

Füllen Sie das Behältnis NIEMALS bis zum Rand, und verwenden Sie ein Behältnis, das oben breiter ist als unten, damit Flüssigkeiten nicht überkochen. Auch Flaschen mit engen Flaschenhälsen können bei Überhitzung explodieren.

CTN464KC01_XEG_DG68-00458A-03_DE.indd 7 2012-11-16 2:35:42

Erhitzen Sie eine Babyflasche NIEMALS, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst durch Überhitzung explodieren kann.

Das Netzkabel darf nicht mit Wasser oder heißen Flächen in Berührung kommen.

Nehmen Sie dieses Gerät nicht in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind.

WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.

Versuchen Sie nicht selbst, das Gerät zu reparieren, auseinander zu nehmen oder zu verändern.

- Verwenden Sie ausschließlich Normsicherungen (z. B. solche aus Kupfer, Stahldraht, usw.).
- Wenn das Gerät repariert oder neu installiert werden muss, wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstzentrum.
- Andernfalls besteht Verletzungs- oder Brandgefahr bzw. die Gefahr von Stromschlägen oder Störungen des Geräts.

Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.

Wenn Ihr Gerät unter Wasser steht, setzen Sie sich bitte mit Ihrem Kundendienstcenter in Verbindung.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.

Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstcenter.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.

VORSICHT VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM BETRIEB

Sein Sie vorsichtig, denn Getränke und Lebensmittel können nach dem Erwärmen sehr heiß sein.

- Überprüfen Sie, besonders wenn Sie ein Kind füttern, ob die Nahrung ausreichend abgekühlt ist.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Flüssigkeiten wie Wasser oder andere Getränke erhitzen.

- Vermeiden Sie glitschige Behälter mit schmalem Hals.
- Andernfalls besteht die Gefahr, dass der Inhalt plötzlich überläuft und Verbrennungen verursacht.

Fassen Sie keine Lebensmittel und keine Teile davon beim oder unmittelbar nach dem Erhitzen an.

- Verwenden Sie Kochhandschuhe, damit Sie sich nicht verbrennen.

Wenn die Oberfläche gebrochen ist, schalten Sie das Gerät aus.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen.

Bei kleineren Nahrungsmengen nehmen auch die Koch- bzw. Aufwärmzeiten ab.

Wenn Sie die normalen Zeiten anwenden, kann es zu Überhitzung und Verbrennung kommen.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.

CTN464KC01_XEG_DG68-00458A-03_DE.indd 8 2012-11-16 2:35:42

Stellen Sie keine Gegenstände (Wäsche, Kochfeldabdeckung, brennende Kerzen, angezündete Zigaretten, Geschirr, Chemikalien, Metallgegenstände usw.) auf das Gerät.

- Andernfalls besteht Verletzungs- oder Brandgefahr bzw. die Gefahr von Stromschlägen oder Störungen des Geräts.

Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen.

Sprühen Sie kein flüchtiges Material wie z. B. Insektizide auf die Oberfläche des Geräts.

- Sie sind nicht nur gefährlich für Ihre Gesundheit, sondern es besteht außerdem die Gefahr von Stromschlägen, Brand oder Störungen des Geräts.

Stellen Sie das Gerät nicht über ein zerbrechliches Objekt wie z. B. ein Waschbecken oder Glasgegenstände.

- Andernfalls kann es zu Schäden am Waschbecken oder den Glasgegenständen kommen.

Geben Sie Acht, wenn Sie die Verpackung von Lebensmitteln entfernen, die Sie gerade erst aus dem Gerät herausgenommen haben.

- Wenn diese Lebensmittel heiß ist, kann abrupt heißer Dampf austreten, sobald Sie die Verpackung öffnen. Dadurch besteht Verbrennungsgefahr.

Ziehen Sie nicht am Netzkabel des Geräts, wenn Sie den Netzstecker herausziehen, sondern fassen Sie immer fest am Stecker an und ziehen Sie ihn gerade aus der Steckdose.

- Schäden am Kabel können einen Kurzschluss, Brand und/oder Stromschlag verursachen.

Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

Schalten Sie das Bedienfeld nach der Benutzung mit dem dafür vorgesehenen Element aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung (nur Modelle mit Topferkennung).

⚠ WARNUNG WICHTIGE WARNHINWEISE FÜR DIE REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nicht, indem Sie Wasser direkt darauf sprühen.
Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner oder Alkohol, um das Gerät zu reinigen.

- Andernfalls kann es zu Verfärbungen, Verformungen, Schäden, einem Stromschlag oder Brand kommen.

Ehe Sie das Gerät reinigen bzw. Wartungsarbeiten durchführen, ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.

CTN464KC01_XEG_DG68-00458A-03_DE.indd 9 2012-11-16 2:35:42

⚠ WARNUNG VORSICHTSMASSNAHMEN BEI DER REINIGUNG

Wir empfehlen, das Kochfeld regelmäßig zu reinigen und dabei eventuelle Essensrückstände zu entfernen.

Wenn das Kochfeld nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.

Seien Sie vorsichtig, damit Sie sich beim beim Reinigen des Geräts nicht verletzen.

- Sie könnten sich an den scharfen Kanten des Geräts verletzen.

Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.

- Andernfalls besteht Korrosionsgefahr.

Hinweise zur Entsorgung

⚠ WARNUNG ENTSORGUNG DES VERPACKUNGSMATERIALS

Alle Verpackungsmaterialien des Geräts sind vollständig recyclingfähig. Die Materialien sind entsprechend gekennzeichnet. Entsorgen Sie Verpackungsmaterial und Altgeräte unter Beachtung der relevanten Sicherheits- und Umweltschutzbestimmungen.

⚠ WARNUNG ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG IHRES ALTGERÄTS

WARNUNG: Vor dem Entsorgen Ihres Altgeräts machen Sie es bitte betriebsuntüchtig, damit es nicht zu einer Gefahrenquelle werden kann.
Zu diesem Zweck lassen Sie einen qualifizierten Techniker das Gerät vom Stromnetz trennen und das Netzkabel entfernen.

Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden.

Information über Sperrmülltermine und öffentliche Deponien erhalten Sie von Ihrem örtlichen Müllentsorger oder Ihrer Gemeinde.

KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

CTN464KC01_XEG_DG68-00458A-03_DE.indd 10 2012-11-16 2:35:42

Inhalt

INSTALLIEREN DES KOCHFELDS 12

12 Gesetzliche bestimmungen und konformität
12 Sicherheitshinweise für den installateur
13 Anschließen an das netz
14 Einbau in einer arbeitsplatte

ÜBERBLICK ÜBER DAS GERÄT 16

16 Kochzonen
16 Bedienfeld
17 Komponenten
17 Erhitzen mit induktion
18 Die wichtigsten merkmale ihres geräts
19 Sicherheitsabschaltung
19 Restwärmeanzeige
20 Temperatursensor

VOR DEM ERSTEN KOCHEN 20

20 Erstreinigung

VERWENDUNG DES KOCHFELDS 20

20 Kochgeschirr für induktionskochfelder
21 Eignungstest
21 Größe der töpfe
21 Betriebsgeräusch
22 Verwenden geeigneter töpfe und pfannen
22 Verwenden der sensortasten
23 Einschalten des geräts
23 Auswählen einer kochzone und einstellen der leistung
23 Ausschalten des geräts
24 Ausschalten einer kochzone
24 Verwendung der kindersicherung
25 Timer
26 Verwendung des boosters
26 Verwenden der kombi-kochzone
27 Sensortaste für automatisches erhitzen
28 Leistungsverwaltung
28 Empfohlene einstellungen zum kochen bestimmter lebensmittel

REINIGUNG UND PFLEGE 29

29 Reinigung des kochfelds
30 Kochfeldrahmen
30 So vermeiden sie schäden an ihrem gerät

GARANTIE UND SERVICE 31

31 Häufig gestellte fragen und fehlerbehebung
32 Service

TECHNISCHE DATEN 33

33 Technische daten
33 Kochzonen

CTN464KC01_XEG_DG68-00458A-03_DE.indd 11 2012-11-16 2:35:42

Installieren des Kochfelds

⚠ WARNUNG Vergewissern Sie sich, dass das neue Gerät nur von einem qualifizierten Techniker installiert und geerdet wird. Beachten Sie diese Anweisung. Die Garantie deckt keine Schäden, die in Folge unsachgemäßer Installation auftreten.
Technische Daten finden Sie am Ende dieses Handbuchs.

GESETZLICHE BESTIMMUNGEN UND KONFORMITÄT

Dieses Gerät entspricht den folgenden Normen:

- EN 60335 - 1 und EN 60335 - 2 - 6 über die Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke;
- EN 60350 oder DIN 44546 / 44547 / 44548 über die Gebrauchseigenschaften von Elektroherden, Kochmulden, Backöfen und Grillgeräten für den Hausgebrauch;
- EN 55011
- EN 55014-2
- EN 61000 - 3 - 2 und
- EN 61000 - 3 - 3 mit den Grundanforderungen an die Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC).

CE Das Gerät erfüllt die folgenden EU-Richtlinien:

- 2006/95/EC, Niederspannungsrichtlinie
- 2004/108/EEC, EMC-Richtlinie (Elektromagnetische Verträglichkeit)

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

- Es ist in der Elektroinstallation eine Vorrichtung vorzusehen, mit der das Gerät an allen Polen mit einem Kontakt vom Netz getrennt werden kann, dessen Öffnungsweite mindestens 3 mm beträgt. Geeignete Trennvorrichtungen sind Automatiksicherungen, Schmelzsicherungen (Schraubsicherungen werden aus dem Halter herausgeschraubt), Fehlerstromschutzschalter und Schaltschütze.
- Hinsichtlich des Brandschutzes entspricht das Gerät EN 60335 - 2 - 6. Geräte dieser Art dürfen mit einem Hochschrank oder einer Wand an einer Seite eingebaut werden.
- Unterhalb des Kochfelds dürfen keine Schubladen vorgesehen werden.
- Die Installation muss den Schutz vor Stößen gewährleisten.
- Der Küchenschrank, in den das Gerät eingebaut wird, muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.
- Zum Schutz vor Feuchtigkeit müssen alle geschnittenen Oberflächen mit einem geeigneten Dichtmittel versiegelt werden.
- Auf gekachelten Arbeitsflächen müssen die Fugen im Bereich des Kochfelds vollständig mit einem geeigneten Mittel verfugt werden.
- Bei Arbeitsplatten aus Natur- oder Kunststein oder bei keramischen Arbeitsplatten müssen die Schnappfedern mit einem geeigneten Kunstharz oder einem Zweikomponentenkleber befestigt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Dichtung ordnungsgemäß und ohne Spalt mit der Arbeitsfläche abschließt. Sie dürfen nicht zusätzlich Silikonmasse auftragen, denn damit würde der Ausbau bei Servicearbeiten unnötig erschwert werden.
- Das Kochfeld muss beim Ausbauen von unten herausgedrückt werden.
- Unter dem Kochfeld muss ein Brett vorgesehen werden.
- Die Lüftungsöffnung zwischen der Arbeitsfläche und der Gerätefront darf keinesfalls verdeckt werden.

CTN464KC01_XEG_DG68-00458A-03_DE.indd 12 2012-11-16 2:35:42

ANSCHLIESSEN AN DAS NETZ

Vor dem Anschließen vergewissern Sie sich bitte, ob die auf dem Typenschild angegebene Nennspannung des Geräts der anliegenden Versorgungsspannung entspricht. Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite des Kochfelds.

⚠ WARNUNG **Schalten Sie die Netzstromversorgung ab, ehe Sie einzelne Kabel mit dem Netz verbinden.**

Die Spannung der Heizelemente beträgt 230 V~. Das Gerät arbeitet aber auch in älteren Netzen mit 220 V~ oder 240 V~ perfekt.
Das Kochfeld muss über eine Vorrichtung an das Netz angeschlossen werden, mit der das Gerät an allen Polen mit einem Kontakt vom Netz getrennt werden kann, dessen Öffnungsweite mindestens 3 mm beträgt.

⚠ WARNUNG **Die Kabelverbindungen müssen entsprechend den Bestimmungen ausgeführt und die Klemmschrauben müssen fest angezogen werden.**

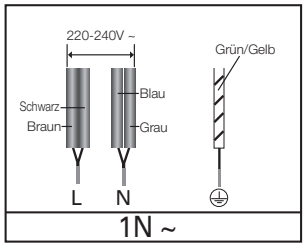
⚠ WARNUNG Nachdem das Kochfeld an das Netz angeschlossen wurde, überprüfen Sie, ob alle Kochzonen betriebsbereit sind. Hierzu stellen Sie einen geeigneten Topf darauf und schalten jede einmal kurz auf maximale Leistung.

Wenn das Kochfeld erstmals eingeschaltet wird, leuchten alle Anzeigen auf und die Kindersicherung ist aktiviert.

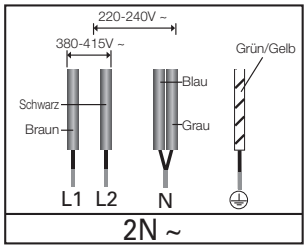
⚠ WARNUNG Achten Sie auf die Zuordnung (Konformität) von Phasen und Nullleiter zwischen Hausanschluss und Gerät (Anschlussskizze), weil bei falscher Zuordnung Komponenten beschädigt werden können.
Die Garantie deckt keine Schäden aufgrund von unsachgemäßer Installation ab.

⚠ WARNUNG Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein beim Hersteller oder dem Kundendienst erhältliches Zubehörteil ausgetauscht werden.

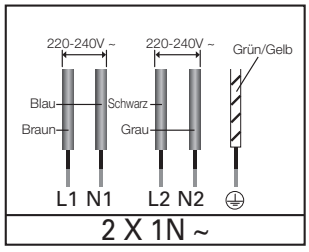
- **1N ~**



- **2N ~**



- **2 x 1N ~**

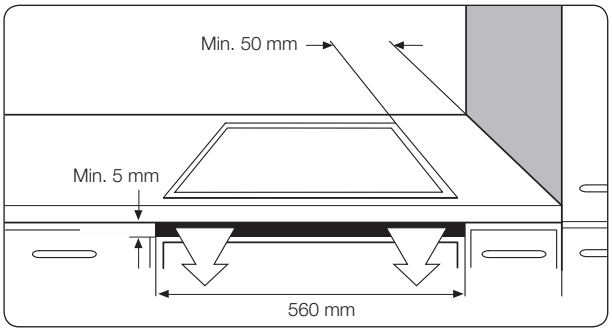


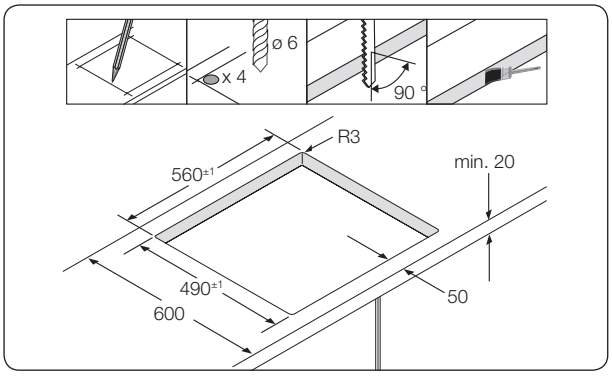
⚠ WARNUNG Für einen ordnungsgemäßen Anschluss der Stromversorgung befolgen Sie die Anweisungen auf dem Schaltplan neben den Anschlussklemmen.

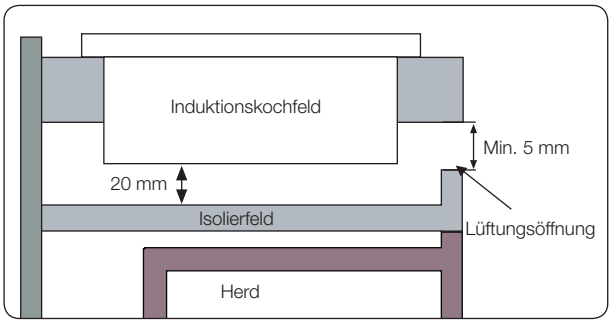
CTN464KC01_XEG_DG68-00458A-03_DE.indd 13 2012-11-16 2:35:43

EINBAU IN EINER ARBEITSPLATTE

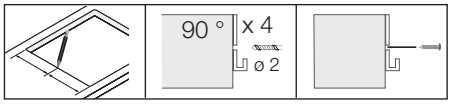
Notieren Sie vor dem Einbau die auf dem Typenschild angegebene Seriennummer des Geräts. Diese Nummer wird im Falle von Serviceanfragen benötigt, und sie ist nach dem Einbau nicht mehr zugänglich, da sie auf dem Originaltypenschild auf der Unterseite des Geräts angegeben wird.
Achten Sie besonders auf den Mindestplatzbedarf und die Mindestabstände.
Befestigen Sie die beiden seitlichen Halterungen mit den bereitgestellten Schrauben, ehe Sie das Kochfeld an den Halterungen befestigen.

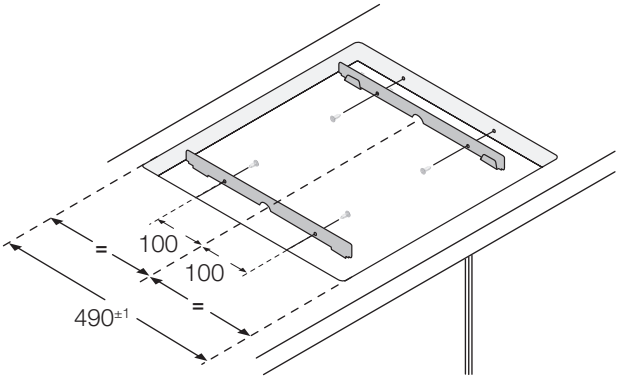


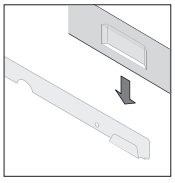


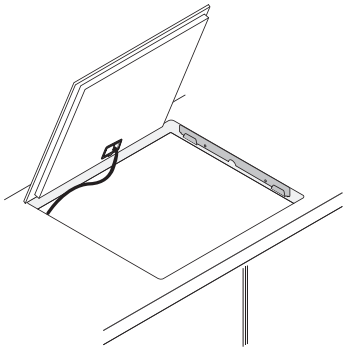


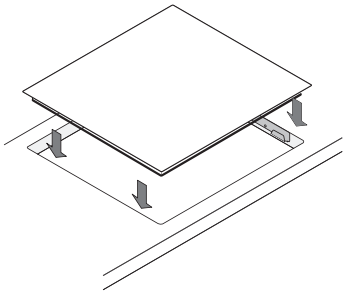
CTN464KC01_XEG_DG68-00458A-03_DE.indd 14 2012-11-16 2:35:43







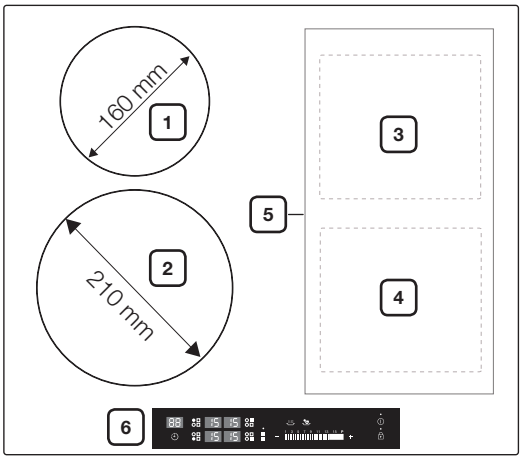




CTN464KC01_XEG_DG68-00458A-03_DE.indd 15 2012-11-16 2:35:43

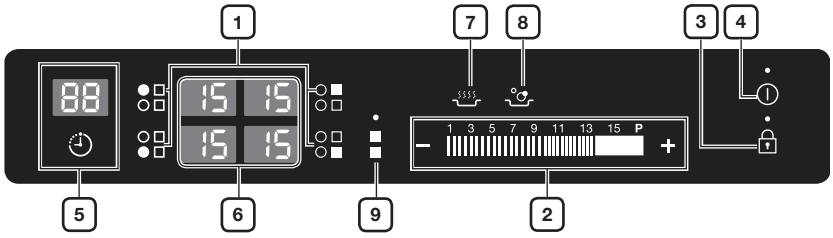
Überblick über das Gerät

KOCHZONEN



1. Induktionskochzone 1400 W, mit Booster 2000 W
2. Induktionskochzone 2200 W, mit Booster 3200 W
3. Hintere Kombi-Induktionskochzone 1800 W, mit Booster 2600 W
4. Vordere Kombi-Induktionskochzone 1800 W, mit Booster 2600 W
5. Gesamte Kombi-Induktionskochzone 3600 W, mit Booster 4600 W
6. Bedienfeld

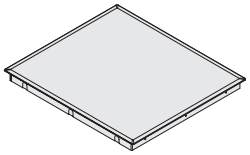
BEDIENFELD



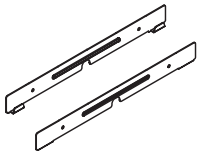
1. Sensortasten zum Auswählen der Kochzone
2. Sensortasten zum Einstellen der Leistung
3. Sensortaste für die Kindersicherung
4. Ein/Aus-Sensortaste
5. Sensortaste zum Einstellen des Timers
6. Anzeige für Leistungsstufe und Restwärme
7. Sensortaste für Warmhalten
8. Sensortaste für automatisches Erhitzen
9. Sensortaste zum Auswählen der Kombi-Kochzone

CTN464KC01_XEG_DG68-00458A-03_DE.indd 16 2012-11-16 2:35:43

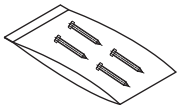
KOMPONENTEN



Induktionskochfeld



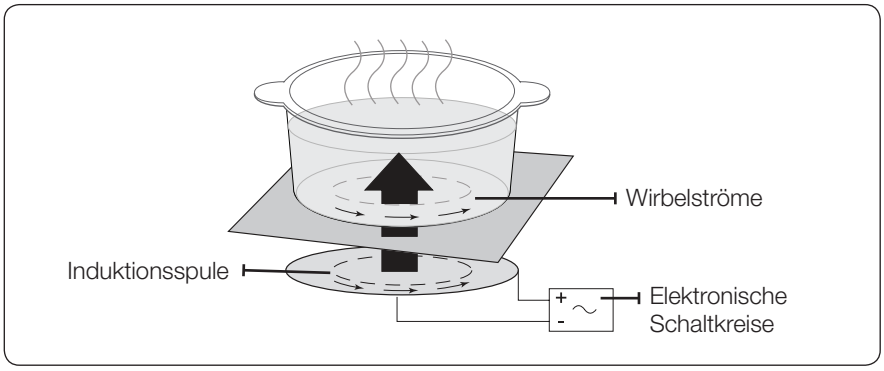
Montagehalterungen



Schrauben

ERHITZEN MIT INDUKTION

- **Das Wirkprinzip beim Erhitzen mit Induktion**: Wenn Sie einen Topf auf die Kochzone stellen, werden durch Induktion Wirbelströme im Boden des Topfs erzeugt. Dadurch steigt dessen Temperatur sofort an.



- **Schneller kochen und braten**: Da der Topf und nicht zuerst das Glas erhitzt wird, ist die Effizienz höher als bei anderen Systemen, denn es geht keine Wärme verloren. Fast die gesamte Energie wird absorbiert und in Wärme umgewandelt.

CTN464KC01_XEG_DG68-00458A-03_DE.indd 17 2012-11-16 2:35:43

DIE WICHTIGSTEN MERKMALE IHRES GERÄTS

- **Kochfeld aus Glaskeramik:** Das Gerät hat ein Kochfeld aus Glaskeramik und vier Schnellkochzonen.
- **Sensortasten:** Ihr Gerät wird mit Hilfe von Sensortasten bedient.
- **Leichte Reinigung:** Der Vorteil des Kochfelds aus Glaskeramik und der Sensortasten ist die besonders einfache Reinigung. Die glatte, ebene Oberfläche ist leicht zu reinigen.
- **Ein/Aus-Sensortaste:** Die Ein/Aus-Sensortaste dient im Gerät als gesonderter Netzschalter. Wenn Sie diese Sensortaste drücken, wird die Stromversorgung vollständig ein- oder ausgeschaltet.
- **Leistungs- und Funktionsanzeigen:** Digitale Anzeigen und Anzeigeleuchten informieren über Einstellungen und aktivierte Funktionen sowie über die Restwärme in den verschiedenen Kochzonen.
- **Sicherheitsabschaltung:** Die Sicherheitsabschaltung stellt sicher, dass die Kochzonen nach einem gewissen Zeitraum mit unveränderten Einstellungen automatisch ausgeschaltet werden.
- **Restwärmeanzeige:** Ein Symbol für Restwärme erscheint in der Anzeige, wenn die Kochzone so heiß ist, dass die Gefahr von Verbrennungen besteht.
- **Booster P:** Mit dieser Funktion können Sie den Inhalt eines Topfes noch schneller als mit der höchsten Leistungsstufe „15“ erhitzen. (In der Anzeige erscheint „P“.)
- **Automatische Topferkennung:** Zu jeder Kochzone gehört ein automatisches System zur Erkennung von Töpfen. Dieses System ist so kalibriert, dass Töpfe mit einem Durchmesser von etwas weniger als dem der Kochzone erkannt werden. Töpfe müssen in die Mitte der Kochzone gestellt werden. Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist.
- **Digitale Anzeigen:** Die vier Anzeigefelder sind den vier Kochzonen zugeordnet. Sie zeigen die folgenden Informationen an:
  - „-“ Gerät eingeschaltet,
  - „1“ bis „15“ und „P“ eingestellte Kochstufe,
  - „H“ Restwärme,
  - „L“ Kindersicherung aktiviert und
  - „SE“ Fehlermeldung, wenn eine Sensortaste länger als 8 Sekunden berührt wurde.
  - „oE“ Fehlermeldung, wenn das Kochfeld wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist. (Beispiel: Betrieb mit leerem Topf)
  - „0“ Fehlermeldung, Kochgeschirr ungeeignet oder zu klein oder kein Topf auf der Kochzone.
- **Warmhalten**: Mit dieser Funktion können Sie Gekochtes warm halten. (In der Anzeige erscheint „u“.) Es wird eine konstante Temperatur von ca. 60 °C gehalten.
- **Sensortaste für automatisches Erhitzen**: Mit dieser Funktion können Sie die Nahrungsmittel für eine gewisse Zeit bei höchster Leistungsstufe erhitzen. (Im Display wird „A“ angezeigt.) Nach Abschluss wird die Kochzone automatisch auf die zuvor eingestellte Leistung geregelt.

⚠ WARNUNG Lassen Sie das Kochfeld bei Betrieb niemals unbeaufsichtigt. Andernfalls besteht Brandgefahr.

- **Kombi-Kochzone**: Mit Hilfe dieser Funktion können Sie die gesamte rechte Seite des Kochfelds zu einer einzigen Kochzone („freie Zone“) kombinieren.

CTN464KC01_XEG_DG68-00458A-03_DE.indd 18 2012-11-16 2:35:44

SICHERHEITSABSCHALTUNG

Wenn eine der Kochzonen nicht ausgeschaltet oder die eingestellte Kochstufe über längere Zeit nicht verändert wird, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus.

Die Restwärme wird in den digitalen Anzeigen für die jeweiligen Kochzonen mit H (für „heiß“) angegeben.
Kochzonen schalten sich nach folgenden Zeiten aus.

Eingestellte Leistung	Abschaltung
1 - 3	nach 6 Stunden
4 - 6	nach 5 Stunden
7 - 9	nach 4 Stunden
10 - 15	nach 1,5 Stunden

Wenn das Kochfeld wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist, wird oH angezeigt, und das Kochfeld wird ausgeschaltet.

Wenn das Kochgeschirr ungeeignet oder zu klein ist oder kein Topf auf der Kochzone steht, erscheint in der Anzeige U. Nach 1 Minute wird die entsprechende Kochzone ausgeschaltet.

Sollten eine oder mehrere der Kochzonen ausgeschaltet werden, ehe die angegebene Zeit vergangen ist, lesen Sie den Abschnitt „Fehlerbehebung“.

Weitere Gründe, warum sich eine Kochzone ausschalten kann

Alle Kochzonen schalten sich sofort aus, wenn Flüssigkeit überkocht und auf dem Bedienfeld landet.
Die automatische Abschaltung wird auch aktiviert, wenn Sie ein feuchtes Tuch auf das Bedienfeld legen. In diesen beiden Fällen muss das Gerät mit der **Ein/Aus-Sensortaste** ⏻ wieder eingeschaltet werden, nachdem die Flüssigkeit oder das Tuch entfernt wurde.

RESTWÄRMEANZEIGE

Wenn Sie eine Kochzone oder das Kochfeld als Ganzes ausschalten, wird die Restwärme mit dem Symbol H (für „heiß“) in der digitalen Anzeige der entsprechenden Kochzonen angezeigt. Auch nachdem die Kochzone ausgeschaltet wurde, geht die Restwärmeanzeige erst aus, wenn die Kochzone abgekühlt ist.
Sie können die Restwärme zum Auftauen oder Warmhalten von Essen verwenden.

⚠ WARNUNG Solange die Restwärmeanzeige beleuchtet ist, besteht die Gefahr von Verbrennungen.

⚠ WARNUNG Wenn die Stromversorgung unterbrochen wird, erlischt das Symbol H, und es gibt keine Informationen mehr über die Restwärme. Trotzdem ist es weiterhin möglich, dass Sie sich verbrennen. Sie können dies vermeiden, indem Sie in der Nähe des Kochfelds stets achtsam sind.

CTN464KC01_XEG_DG68-00458A-03_DE.indd 19 2012-11-16 2:35:45

TEMPERATURSENSOR

Wenn die Temperatur einer der Kochzonen aus irgendeinem Grund die Sicherheitsgrenzwerte überschreitet, reduziert das Kochfeld die Leistung der Kochzone automatisch auf eine niedrigere Stufe.
Auch nach Benutzung des Kochfelds bleibt der Lüfter weiter angeschaltet, um die Elektronik des Kochfelds weiter abzukühlen. Der Lüfter wird in Abhängigkeit von der Temperatur der Elektronik automatisch ein- und abgeschaltet.

Vor dem ersten Kochen

ERSTREINIGUNG

Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch und einem Glaskeramikreiniger sauber.

⚠ WARNUNG Verwenden Sie keine ätzenden oder schleifenden Reinigungsmittel. Die Oberfläche könnte dadurch beschädigt werden.

Verwendung des Kochfelds

KOCHGESCHIRR FÜR INDUKTIONSKOCHFELDER

Ein Induktionskochfeld kann nur angeschaltet werden, wenn ein Kochgeschirr mit magnetischem Boden auf eine der Kochzonen gestellt wird. Kochgeschirr der folgenden Art eignet sich für das Induktionskochfeld.

Kochgeschirr

Kochgeschirr	Geeignet
Stahl, Stahlemail	Ja
Gusseisen	Ja
Edelstahl	Sofern vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet
Aluminium, Kupfer, Messing	Nein
Glas, Keramik, Porzellan	Nein

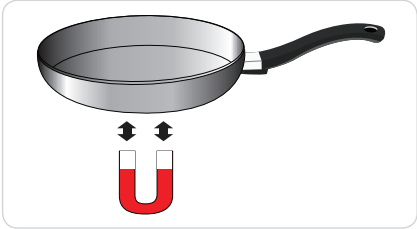
Kochgeschirr für Induktionskochfelder ist vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet.

Manches Kochgeschirr kann beim Einsatz auf der Induktionskochzone Geräusche entwickeln. Diese Geräusche stellen keinen Fehler des Kochfelds dar und beeinträchtigen die Funktion in keiner Weise.

CTN464KC01_XEG_DG68-00458A-03_DE.indd 20 2012-11-16 2:35:45

EIGNUNGSTEST

Kochgeschirr ist für Induktionskochfelder geeignet, wenn ein Magnet am Boden haften bleibt und das Gerät vom Hersteller als induktionstauglich gekennzeichnet ist.



GRÖSSE DER TÖPFE

Innerhalb gewisser Grenzen kann sich die Größe der Kochzonen automatisch an die Größe der Unterseite des Kochgeschirrs anpassen. Dennoch muss der Boden des Kochgeschirrs einen bestimmten von der Größe der Kochzone abhängigen Mindestdurchmesser aufweisen.

Durchmesser der Kochzonen	Mindestdurchmesser der Unterseite des Kochgeschirrs
210 mm	140 mm
160 mm	100 mm
Hintere oder vordere Kombi-Kochzone	120 mm
Gesamte Kombi-Kochzone	180 mm, ovales Kochgeschirr, Fischpfannen

BETRIEBSGERÄUSCH

Folgenden Geräusche können auftreten:

- Knacken: Das Geschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien.
- Pfeifton: Sie verwenden mehr als zwei Kochzonen und das Geschirr besteht aus verschiedenen Materialien.
- Brummen: Sie arbeiten mit hoher Leistungsstufe.
- Klicken: Elektrischer Schaltvorgang.
- Zischen, Summen: Der Lüfter ist in Betrieb.

Diese Geräusche sind normal und zeigen keine Mängel an.

CTN464KC01_XEG_DG68-00458A-03_DE.indd 21 2012-11-16 2:35:45

VERWENDEN GEEIGNETER TÖPFE UND PFANNEN

Hochwertige Pfannen bringen gute Ergebnisse.

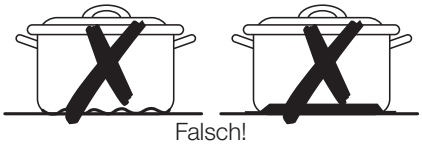
- Sie erkennen eine gute Pfanne an ihrem Boden. Der Boden sollte dick und möglichst eben sein.
- Achten Sie beim Kauf einer neuen Pfanne besonders auf den Durchmesser des Bodens. Die Hersteller geben oftmals nur den Durchmesser des oberen Rands an.
- Verwenden Sie keine Pfannen mit einem durch grobe Kanten und Riefen beschädigten Boden. Bleibende Kratzer können entstehen, wenn Sie solch eine Pfanne über die Fläche ziehen.
- In kaltem Zustand ist der Pfannenboden normalerweise leicht nach innen gebogen (konkav). Er darf niemals nach außen gebogen (konvex) sein.
- Wenn Sie besonderes Kochgeschirr, wie beispielsweise einen Dampfkochtopf, eine Schmorpfanne oder einen Wok verwenden möchten, beachten Sie bitte die Anweisungen des Herstellers.

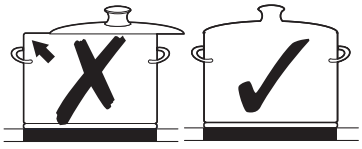
Energiespartipps

Sie können wertvolle Energie sparen, wenn Sie die folgenden Punkte beachten.

- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer vor dem Einschalten des Kochfelds auf die Kochzone.
- Verschmutzte Kochzonen und Pfannenböden erhöhen den Stromverbrauch.
- Setzen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen fest auf, um sie vollständig zu verschließen.
- Schalten Sie die Kochzonen vor dem Ende der Kochzeit ab. Sie können die Restwärme nutzen, um Essen warm zu halten oder aufzutauen.

Richtig!


Falsch!



VERWENDEN DER SENSORTASTEN

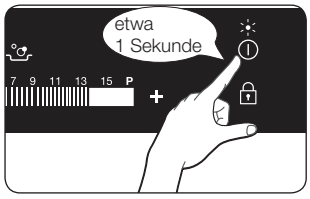
Zur Verwendung von Sensortasten berühren Sie die entsprechende Stelle des Bedienfelds solange mit Ihrer Fingerspitze, bis die entsprechende Anzeige aufleuchtet oder erlischt, oder bis die gewünschte Funktion aktiviert wird.
Stellen Sie sicher, dass Sie nur eine Sensortaste berühren, wenn Sie das Gerät bedienen. Wenn Sie Ihren Finger zu stark auf eine Sensortaste drücken, kann es passieren, dass auch eine benachbarte Sensortaste ausgelöst wird.

CTN464KC01_XEG_DG68-00458A-03_DE.indd 22 2012-11-16 2:35:45

EINSCHALTEN DES GERÄTS

1. Berühren Sie die **Sensortaste für die Kindersicherung** etwa 3 Sekunden lang.

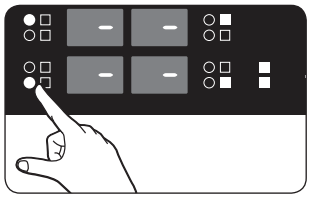
2. Das Gerät wird anschließend mit der **Ein/Aus-Sensortaste** ⏻ eingeschaltet.
   Berühren Sie die **Ein/Aus-Sensortaste** ⏻ 1 Sekunde lang.
   In der digitalen Anzeige erscheint -.



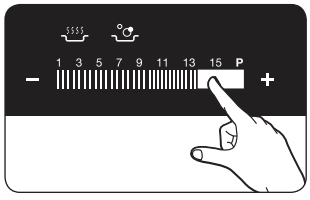
Nachdem Sie das Gerät mit Hilfe der **Ein/Aus-Sensortaste** ⏻ eingeschaltet haben, müssen Sie innerhalb von etwa 10 Sekunden eine Leistungsstufe auswählen. Andernfalls schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen selbst ab.

AUSWÄHLEN EINER KOCHZONE UND EINSTELLEN DER LEISTUNG

1. Zum Auswählen der Kochzone berühren Sie die Sensortaste für die entsprechende Zone.



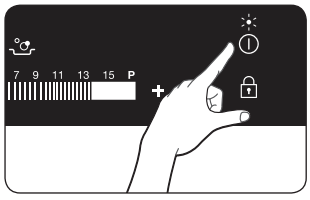
2. Zum Einstellen der gewünschten Leistungsstufe berühren Sie die **Sensortasten zum Einstellen der Leistung**.



Wenn Sie eine der Sensortasten länger als 8 Sekunden berühren, wird die Leistungsstufe 5 E im Display angezeigt. Zum Zurücksetzen berühren Sie die **Ein/Aus-Sensortaste** ⏻.

AUSSCHALTEN DES GERÄTS

Das Gerät wird mit der **Ein/Aus-Sensortaste** ⏻ vollständig ausgeschaltet.
Berühren Sie die **Ein/Aus-Sensortaste** ⏻.

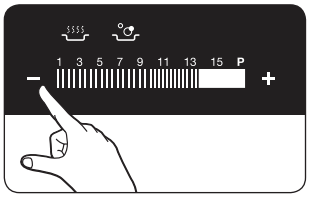


Nach dem Ausschalten einer Kochzone oder des Kochfelds wird die Restwärme der entsprechenden Kochzonen mit dem Symbol H (für „heiß“) in der digitalen Anzeige angegeben.

CTN464KC01_XEG_DG68-00458A-03_DE.indd 23 2012-11-16 2:35:46

AUSSCHALTEN EINER KOCHZONE

Wenn Sie eine Kochzone ausschalten möchten, stellen Sie mit der **Sensortaste** ⊖ des Bedienfeldes für diese Kochzone wieder die Leistungsstufe **–** ein.



Sie können die Kochzone noch schneller ausschalten, indem Sie zweimal die Sensortaste der entsprechenden Zone berühren.

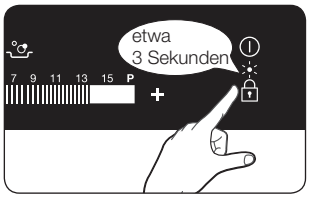
VERWENDUNG DER KINDERSICHERUNG

Sie können die Kindersicherung verwenden, um sich selbst davor zu schützen, dass Sie unabsichtlich eine Kochzone einschalten oder das Kochfeld aktivieren.

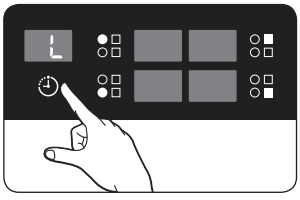
Sie können das Bedienfeld mit Ausnahme der **Ein/Aus-Sensortaste** ⏻ außerdem während des Kochens verriegeln. Damit lässt sich vermeiden, dass Sie versehentlich die Einstellungen verändern, indem Sie zum Beispiel mit einem Tuch über das Bedienfeld wischen.

Ein-/Ausschalten der Kindersicherung

1. Berühren Sie die **Sensortaste für die Kindersicherung** 🔒 etwa 3 Sekunden lang. Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.



2. Berühren Sie eine der **Sensortasten**. Im Display wird 🔒 angezeigt, d.h. die Kindersicherung wurde aktiviert.



3. Zum Ausschalten der Kindersicherung berühren Sie die **Sensortaste für die Kindersicherung** 🔒 erneut etwa 3 Sekunden lang. Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.

Nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, wird die Kindersicherung aus Sicherheitsgründen automatisch innerhalb von wenigen Minuten aktiviert.

CTN464KC01_XEG_DG68-00458A-03_DE.indd 24 2012-11-16 2:35:46

TIMER

Es gibt zwei Verwendungsmöglichkeiten für den Timer:

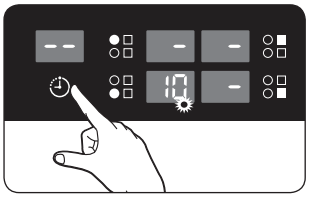
Kochzone mit dem Timer automatisch ausschalten:
Wenn für die Kochzone eine bestimmte Zeit eingestellt wird, schaltet sich die Kochzone ab, sobald diese Zeit abgelaufen ist. Diese Funktion kann auch für mehrere Kochzonen gleichzeitig verwendet werden.

Verwenden des Timers als Kurzzeitmesser:
Der Kurzzeitmesser kann nur verwendet werden, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind.

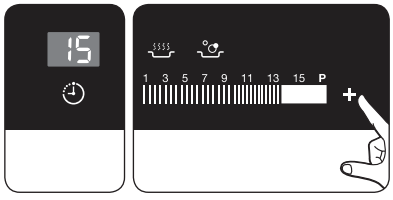
Kochzonen mit dem Timer automatisch ausschalten

Die Kochzone muss eingeschaltet sein, damit Sie eine Zeit für die Abschaltung einstellen können.

1. Wählen Sie mit Hilfe der **Timer-Sensortaste** die Kochzone aus, für die Sie eine Abschaltzeit festlegen möchten.
   Nachdem die erste aktive Kochzone ausgewählt wurde, beginnt die entsprechende Anzeige langsam zu blinken.
   So entspricht die vordere linke Anzeige zum Beispiel der vorderen linken Kochzone. -- erscheint in der Timer-Anzeige.
   Die nächste aktive Kochzone wird durch erneutes Berühren der **Timer-Sensortaste** ausgewählt.



2. Stellen Sie mit Hilfe der **Timer-Einstellelemente** (+ und −) die gewünschte Zeit ein, nach der sich die Kochzone automatisch abschalten soll. Dies können zum Beispiel 15 Minuten sein. Die automatische Abschaltung ist nun aktiviert.



Um die für eine Kochzone verbleibende Zeit anzuzeigen, berühren Sie die **Timer-Sensortaste**.
Die Anzeige der entsprechenden Kochzone beginnt langsam zu blinken.
Mit Hilfe der **Timer-Einstellelemente** (+ und −) können Sie die verbleibende Zeit ändern. Nachdem der eingestellte Zeitraum verstrichen ist, schaltet sich die Kochzone automatisch aus, ein akustisches Signal ertönt zur Bestätigung und in der Timer-Anzeige wird „-“ angezeigt.

Schneller nehmen Sie die Einstellungen vor, indem Sie eines der **Timer-Einstellelemente** (+ oder −) solange berühren, bis der gewünschte Wert erreicht ist.

Wenn Sie zuerst das **Timer-Einstellelement** − berühren, erscheint in der Anzeige der Wert 99 Minuten. Wenn Sie zunächst das **Timer-Einstellelement** + berühren, beginnt die Anzeige bei 1 Minute.

CTN464KC01_XEG_DG68-00458A-03_DE.indd 25 2012-11-16 2:35:47

Timer als Kurzzeitmesser verwenden

Damit der Kurzzeitmesser verwendet werden kann, muss das Gerät eingeschaltet, aber alle Kochzonen müssen ausgeschaltet sein.

1. Berühren Sie die **Timer-Sensortaste** .
   In der Timer-Anzeige erscheint - -.

2. Stellen Sie den gewünschten Zeitraum mit Hilfe der Timer-Einstellelemente (+ und −) ein.
   Der Kurzzeitmesser ist jetzt aktiviert, und die Restzeit erscheint in der Timer-Anzeige.
   Zum Ändern der Restzeit berühren Sie die Timer-Sensortaste , und ändern den eingestellten Wert mit Hilfe der Timer-Einstellelemente (+ und −).

VERWENDUNG DES BOOSTERS

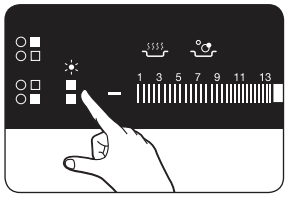
Der Booster P stellt den einzelnen Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. (Beispiel: es soll eine große Wassermenge zum Kochen gebracht werden.)
Der Booster kann für die einzelnen Kochzonen maximal 10 Minuten aktiviert werden.
Nach Ablauf dieser Zeit kehren die Kochzonen automatisch wieder zur folgenden Leistungsstufe zurück: 15

Unter bestimmten Umständen wird der Booster möglicherweise automatisch deaktiviert, um die interne Elektronik des Kochfelds zu schützen.

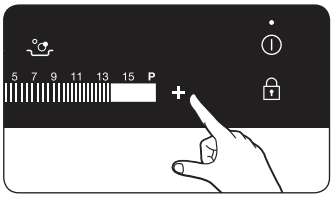
VERWENDEN DER KOMBI-KOCHZONE

Mit Hilfe der Kombi-Funktion können Sie die gesamte rechte Seite des Kochfelds zu einer einzigen Kochzone kombinieren und besonders großes Kochgeschirr verwenden. (Beispiel: ovales Kochgeschirr, Fischpfanne)

1. Berühren Sie die **Sensortaste zum Auswählen der Kombi-Kochzone**.



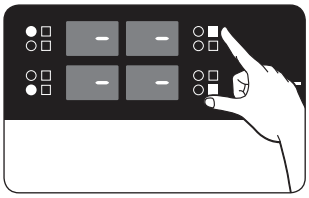
2. Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe durch Berühren der Einstellelemente (+ und −) aus.
   Die Anzeige für die Leistungsstufe der Kombi-Kochzone (vorne und hinten) ändert sich entsprechend Ihrer Einstellungen.



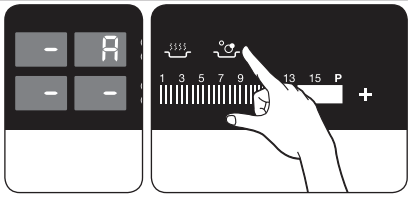
CTN464KC01_XEG_DG68-00458A-03_DE.indd 26 2012-11-16 2:35:47

SENSORTASTE FÜR AUTOMATISCHES ERHITZEN

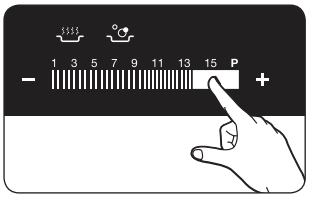
1. Drücken Sie die Sensortaste der gewünschten Kochzone.



2. Drücken Sie die **Sensortaste für automatisches Erhitzen.**



3. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein, die nach dem automatischen Erhitzen verwendet werden soll. Die Kochzone wird automatisch auf höchster Leistungsstufe eingeschaltet und wechselt anschließend zu der von Ihnen eingestellten Leistungsstufe. Die Zeit zum automatischen Erhitzen ist abhängig von der Leistungsstufe, die anschließend verwendet werden soll (siehe Tabelle).



Anschließende Leistungsstufe	Zeit für automatisches Erhitzen (ca.) [Min : Sek]	Anschließende Leistungsstufe	Zeit für automatisches Erhitzen (ca.) [Min : Sek]
1	0 : 15	9	0 : 50
2	0 : 15	10	0 : 50
3	0 : 30	11	0 : 50
4	0 : 30	12	0 : 50
5	0 : 30	13	0 : 50
6	4 : 00	14	2 : 50
7	4 : 00	15	2 : 50
8	0 : 50	P	-

⚠ WARNUNG Lassen Sie das Kochfeld bei Betrieb niemals unbeaufsichtigt. Andernfalls besteht Brandgefahr.

Da die anschließenden hohen Leistungsstufen in der Regel zum Braten von Lebensmittel verwendet werden, ist lediglich eine relativ kurze Zeit erforderlich, um die Pfanne anfänglich zu erhitzen.

Die Funktion zum automatischen Erhitzen eignet sich nicht für Lebensmittel, die unter Verwendung großer Wassermengen gekocht werden sollen. (Beispiel: Pasta)

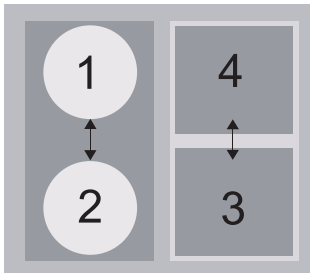
Setzen Sie den Deckel auf die Pfanne.

CTN464KC01_XEG_DG68-00458A-03_DE.indd 27 2012-11-16 2:35:48

LEISTUNGSVERWALTUNG

Für die Kochzonen gibt es eine maximale Leistung, die normalerweise nicht überschritten werden kann.
Wenn dieser Leistungsbereich durch Aktivieren des Boosters überschritten wird, reduziert die Leistungsverwaltung die Leistungsstufe der verbundenen Kochzone.

- Linke Seite: Nr. 1 und Nr. 2 sind als Kochzonen miteinander verbunden
- Rechte Seite: Nr. 3 und Nr. 4 sind als Kochzonen miteinander verbunden



Die Anzeige der jeweiligen Kochzone wechselt von der eingestellten Leistungsstufe zur höchsten Leistungsstufe.

- Beispiel

Einstellung von Kochzone 3	Leistungsstufe der mit 3 verbundenen Kochzone 4	
	ursprüngliche Leistungsstufe	automatisch geänderte Leistungsstufe
Booster	Stufe 15	Stufe 13

Wenn die gesamte Kombi-Kochzone aktiviert ist, reduziert die Leistungsverwaltung automatisch die Leistungsstufe für die Kochzonen 1 und 2 auf der linken Seite.

Wenn sowohl Kochzone 1 als auch Zone 2 auf der linken Seite verwendet werden, kann für die gesamte Kombi-Kochzone maximal die Leistungsstufe 15 eingestellt werden.

Wenn Sie die Boosterfunktion P in Verbindung mit der gesamten Kombi-Kochzone verwenden möchten, schalten Sie eine der Kochzonen auf der linken Seite aus.

EMPFOHLENE EINSTELLUNGEN ZUM KOCHEN BESTIMMTER LEBENSMITTEL

Die Angaben in der nachfolgenden Tabelle dienen nur als Richtlinie. Die je nach Garverfahren erforderliche Leistungsstufe hängt von einer Reihe verschiedener Variablen wie u. a. der Qualität des Kochgeschirrs sowie vom Typ und der Menge der gekochten Lebensmittel ab.

Leistungsstufe	Garverfahren	Beispiele
14 - 15	Erhitzen Anbraten Braten	Erhitzen großer Flüssigkeitsmengen, Nudeln kochen, Fleisch braten (Gulasch anbraten, Fleisch schmoren)
10 - 13	Intensiv Braten	Steak, Schnitzel, Rösti, Würstchen, Eierkuchen / Kartoffelpuffer
8 - 9	Braten	Geschnetzeltes / Gyros, Leber, Fisch, Frikadellen, Spiegeleier
6 - 7	Kochen	Kochen von bis zu 1,5 l Flüssigkeit, Kartoffeln, Gemüse
3 - 5	Dünsten Dämpfen Kochen	Dünsten und Dämpfen kleiner Mengen an Gemüse, Kochen von Reis und Milchgerichte
1 - 2	Schmelzen	Zerlassen von Butter, Auflösen von Gelatine und Schmelzen von Schokolade

Die in der obigen Tabelle angezeigten Leistungsstufen dienen nur als Anhaltspunkt und zu Ihrer Hilfe.

Sie müssen die Leistungsstufe entsprechend Ihren Töpfen und den jeweiligen Lebensmitteln einstellen.

CTN464KC01_XEG_DG68-00458A-03_DE.indd 28 2012-11-16 2:35:48

Reinigung und Pflege

REINIGUNG DES KOCHFELDS

WARNUNG Reinigungsmittel dürfen mit der heißen Glaskeramikfläche nicht in Kontakt kommen. Alle Reinigungsmittel müssen nach dem Säubern mit ausreichenden Mengen an klarem Wasser entfernt werden, weil sie eine ätzende Wirkung entfalten können, wenn die Oberfläche heiß wird. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel wie Grill- oder Ofensprays, Scheuerschwämme oder Pfannenkratzer.

Reinigen Sie die Glaskeramikfläche nach jeder Verwendung, wenn sie noch handwarm ist. Auf diese Weise verhindern Sie, dass ausgelaufenes Material in die Oberfläche eingebrannt wird. Entfernen Sie Kalkablagerungen, Wasserränder, Fetttropfen und metallische Verfärbungen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik oder Edelstahl.

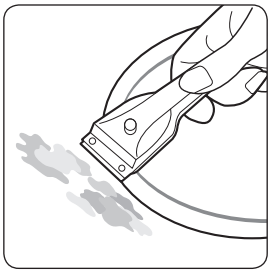
Leichte Verschmutzung

1. Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch ab.
2. Reiben Sie sie mit einem sauberen Tuch trocken. Es dürfen keinerlei Reste von Reinigungsmittel auf der Oberfläche bleiben.
3. Reinigen Sie die ganze Glaskeramikfläche einmal in der Woche gründlich mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik oder Edelstahl.
4. Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit ausreichend klarem Wasser ab, und reiben Sie sie mit einem sauberen, fusselfreien Tuch trocken.

Hartnäckiger Schmutz

1. Übergekochte Lebensmittel und hartnäckige Spritzer entfernen Sie mit einem Glasschaber.
2. Halten Sie den Glasschaber in einem Winkel zur Glaskeramikfläche.
3. Entfernen Sie die Verschmutzungen durch Schaben mit der Klinge.

Glasschaber und Glaskeramikreiniger gibt es beim Fachhändler.



CTN464KC01_XEG_DG68-00458A-03_DE.indd 29 2012-11-16 2:35:48

Schwer entfernbare Verschmutzungen

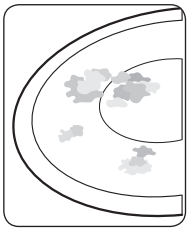
1. Entfernen Sie eingebrannten Zucker, geschmolzenen Kunststoff, Aluminiumfolie und andere Materialien mit einem Glasschaber sofort und noch in heißem Zustand.

   ⚠ WARNUNG Es besteht ein nicht unerhebliches Verbrennungsrisiko, wenn Sie den Glasschaber auf der heißen Kochzone verwenden.

2. Reinigen Sie das Kochfeld nach dem Abkühlen in gewohnter Weise.

   Wenn die Kochzone mit dem geschmolzenen Gut bereits abgekühlt ist, wärmen Sie sie zum Säubern wieder auf.

Kratzer oder dunkle Flecken auf der Glaskeramikfläche, verursacht zum Beispiel von einer Pfanne mit scharfen Kanten, können nicht entfernt werden. Jedoch beeinträchtigen sie die Funktion des Kochfelds nicht.



KOCHFELDRAHMEN

⚠ WARNUNG Achten Sie darauf, dass kein Essig, Zitronensaft oder Kalkentferner auf den Kochfeldrahmen gelangt. Andernfalls können stumpfe Flecken entstehen.

1. Wischen Sie den Rahmen mit einem feuchten Tuch ab.
2. Feuchten Sie getrocknete Rückstände mit einem nassen Tuch an. Wischen Sie sie anschließend ab, dann reiben Sie die Oberfläche trocken.

SO VERMEIDEN SIE SCHÄDEN AN IHREM GERÄT

- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche; stellen Sie keine Gegenstände darauf ab.
- Schalten Sie Kochzonen nicht ein, wenn kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld steht oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Glaskeramik ist sehr hart und unempfindlich auch gegen starke Temperaturschwankungen, aber sie ist nicht unzerbrechlich.
  Sie kann durch ein besonders scharfes oder schweres Objekt beschädigt werden, das auf die Glaskeramikfläche fällt.
- Stellen Sie keine Pfannen auf den Kochfeldrahmen. Dadurch kann es zu Kratzern und Schäden an der Oberfläche kommen.
- Vermeiden Sie es, saure Flüssigkeiten, wie zum Beispiel Essig, Zitronensaft und Kalkentferner auf den Kochfeldrahmen zu schütten, da solche Flüssigkeiten stumpfe Flecken verursachen können.
- Wenn Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel mit einer heißen Kochzone in Kontakt kommen und schmelzen, sollten Sie die Rückstände sofort, also während sie noch heiß sind, mit einem Küchenschaber entfernen. Nach dem Abkühlen kann es beim Entfernen zur Beschädigung der Oberfläche kommen.
- Halten Sie schmelzbare Gegenstände und Materialien wie Kunststoff, Aluminiumfolie und Bratfolien von der Glaskeramikfläche entfernt. Wenn solche Dinge auf dem Kochfeld schmelzen, müssen sie sofort mit einem Schaber entfernt werden.

CTN464KC01_XEG_DG68-00458A-03_DE.indd 30 2012-11-16 2:35:48

Garantie und Service

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN UND FEHLERBEHEBUNG

Aus einem geringfügigen Fehler kann eine Fehlfunktion entstehen, die Sie mit den folgenden Anweisungen selbst korrigieren können. Versuchen Sie aber keine weitergehenden Reparaturen, wenn die folgenden Anweisungen in einem bestimmten Fall nicht helfen.

⚠ WARNUNG Reparaturen des Geräts dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können den Benutzer erheblichen Risiken aussetzen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit Ihrem Kundendienstcenter in Verbindung.

Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht funktionieren?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

- Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. Wenn die Sicherungen mehrmals auslösen, rufen Sie einen zugelassenen Elektriker.
- Das Gerät ist nicht richtig eingeschaltet.
- Die Anzeigen auf dem Bedienfeld leuchten nicht.
- Die Kochzone ist nicht eingeschaltet.
- Die Kochzonen sind nicht auf die gewünschten Leistungsstufen eingestellt.

Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht angeschaltet werden können?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

- Zwischen dem Betätigen der Ein/Aus-Sensortaste und dem Einschalten der Kochzone sind mehr als 10 Sekunden vergangen (siehe Abschnitt „Einschalten des Geräts“).
- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen.

Was ist zu tun, wenn die ganze Anzeige außer der Restwärmeanzeige H plötzlich verschwindet?

Mögliche Ursachen:

- Die Ein/Aus-Sensortaste wurde versehentlich betätigt.
- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen.

Was ist zu tun, wenn nach dem Ausschalten der Kochzonen die Restwärme nicht angezeigt wird?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

- Die Kochzone wurde nur kurz verwendet und ist deshalb nicht heiß genug. Wenn die Kochzone heiß ist, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienst in Verbindung.

Was ist zu tun, wenn eine Kochzone nicht ein- oder ausgeschaltet werden kann?

Mögliche Ursachen:

- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen.
- Die Kindersicherung ist aktiviert.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige 5 E leuchtet?

Mögliche Ursachen:

- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen. Zum Zurücksetzen drücken Sie die Ein/Aus-Sensortaste.

CTN464KC01_XEG_DG68-00458A-03_DE.indd 31 2012-11-16 2:35:48

Was ist zu tun, wenn die Anzeige leuchtet?

Mögliche Ursachen:

- Das Kochfeld ist wegen unsachgemäßer Benutzung überhitzt.
- Zum Zurücksetzen drücken Sie die Ein/Aus-Sensortaste, wenn das Kochfeld abgekühlt ist.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige leuchtet?

Mögliche Ursachen:

- Kochgeschirr ungeeignet oder zu klein oder kein Topf auf der Kochzone.
- Sobald Sie geeignetes Kochgeschirr verwenden, verschwindet die angezeigte Meldung von selbst.

Was ist zu tun, wenn der Lüfter nach dem Abschalten weiterläuft?

Mögliche Ursachen:

- Auch nach Benutzung des Kochfelds bleibt der Lüfter weiter angeschaltet, um das Gerät weiter abzukühlen.
- Nachdem die Elektronik des Kochfelds abgekühlt ist, wird der Lüfter ausgeschaltet.

Wenn Sie wegen eines Bedienungsfehlers eine Serviceleistung anfordern, kann dies sogar während der Garantiezeit kostenpflichtig sein.

SERVICE

Ehe Sie Unterstützung oder Serviceleistungen anfordern, lesen Sie den Abschnitt „Fehlerbehebung“. Wenn Sie weiterhin Hilfe benötigen, befolgen Sie die nachfolgenden Anweisungen.

Handelt es sich um eine technischer Störung?

Wenn dem so ist, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienst in Verbindung.

Bereiten Sie sich schon vorher auf das Gespräch vor. Damit vereinfachen Sie die Fehlerdiagnose und können Unklarheiten vorab klären.
Bitte notieren Sie die folgenden Informationen.

- Welche Form nimmt das Problem an?
- Unter welchen Umständen tritt das Problem auf?

Wenn Sie anrufen, sollten Sie bitte das Modell und die Seriennummer Ihres Geräts bereithalten. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild:

- Modellbeschreibung
- Seriennummer (15 Stellen)

Wir empfehlen Ihnen, diese Informationen vor Einbau des Geräts hier im Handbuch zu notieren, damit sie später leicht aufzufinden sind.

Modell: _____

Seriennummer: _____

Wann entstehen Ihnen sogar während der Garantiezeit Kosten?

- Wenn Sie das Problem durch Anwenden einer der Lösungen aus dem Abschnitt „Fehlerbehebung“ selbst hätten lösen können.
- Wenn der Kundendiensttechniker mehrere Serviceanrufe durchführen muss, weil ihm vor seinem Besuch nicht alle relevanten Informationen zur Verfügung gestellt werden und deshalb beispielsweise zusätzliche Fahrten für Ersatzteile erforderlich sind. Wenn Sie sich auf Ihren Telefonanruf in der oben beschriebenen Weise vorbereiten, ersparen Sie sich die Kosten dieser Fahrten.

CTN464KC01_XEG_DG68-00458A-03_DE.indd 32 2012-11-16 2:35:48

Technische Daten

TECHNISCHE DATEN

Maße des Geräts	Breite	575 mm
	Tiefe	505 mm
	Höhe	56 mm
Maße des Ausschnitts in der Arbeitsplatte	Breite	560 mm
	Tiefe	490 mm
	Eckenradius	3 mm
Betriebsspannung		220-240 V ~ 50/60 Hz
Maximal angeschlossene Last		7,2 kW
Gewicht	Netto	11,3 kg
	Brutto	14,2 kg

KOCHZONEN

Position	Durchmesser	Leistung
Hinten links	160 mm	1400 W / mit Booster 2000 W
Vorne links	210 mm	2200 W / mit Booster 3200 W
Vordere Kombi-Kochzone	-	1800 W / mit Booster 2600 W
Hintere Kombi-Kochzone	-	1800 W / mit Booster 2600 W
Gesamte Kombi-Kochzone	-	3600 W / mit Booster 4600 W

CTN464KC01_XEG_DG68-00458A-03_DE.indd 33 2012-11-16 2:35:48

Notizen

Notizen

Bei Fragen oder Hinweisen

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	09 85635050	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code-Nr.: DG68-00458A-03